

22 SEPTEMBRE 2005. - Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 25-03-2009 et mise à jour au 25-03-2009)

Source : REGION DE BRUXELLES-CAPITALE

Publication : 09-11-2005 numéro : 2005031378 page : 48075 IMAGE

Dossier numéro : 2005-09-22/53

Entrée en vigueur : 19-11-2005

CHAPITRE Ier. - Principes généraux.

Art. 1-2

CHAPITRE II. - Classement, marquage et présentation des carcasses de gros bovins.

Art. 3-6

CHAPITRE III. - Classement, marquage et présentation des carcasses de porcs.

Art. 7-17

CHAPITRE IV. - Formation, évaluation et agrément des classificateurs.

Art. 18-19

CHAPITRE V. - Enregistrement, communication et gestion des résultats du classement.

Art. 20-23

CHAPITRE VI. - Contrôle et autocontrôle.

Art. 24-25

CHAPITRE VII. - Dispositions finales.

Art. 26-32

ANNEXES.

Art. N1-N4

Le Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale,

Vu le règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 1026/91 du 22 avril 1991;

Vu le règlement (CEE) n° 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs, modifié par le règlement (CEE) n° 3530/86 du Conseil du 17 novembre 1986;

Vu le règlement (CEE) n° 1186/90 du Conseil du 7 mai 1990 portant extension du champ d'application de la grille communautaire du classement des carcasses de gros bovins;

Vu le règlement (CEE) n° 1254/99 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation des marchés dans le secteur viande bovine;

Vu le règlement (CEE) n° 2930/81 de la Commission du 12 octobre 1981 arrêtant les dispositions complémentaires pour l'application de la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 2237/91 du 26 juillet 1991;

Vu le règlement (CEE) n° 563/82 de la Commission du 10 mars 1982 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1208/81 pour la constatation des prix du marché de gros bovins sur base de la grille communautaire de classement des carcasses, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2181/01 du 9 novembre 2001;

Vu le règlement (CEE) n° 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985 établissant les modalités d'application de la grille communautaire de classement des carcasses de porcs, modifié par le règlement de la Commission (CEE) 3127/94 du 20 décembre 1994;

Vu le règlement (CEE) n° 295/96 de la Commission du 16 février 1996, portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1892/87 du Conseil en ce qui concerne la constatation des prix de marché des gros bovins sur base de la grille communautaire de classement des carcasses;

Vu le règlement (CEE) n° 344/91 de la Commission du 13 février 1991 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1186/90, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1215/03 du 8 juillet 2003;

Vu la Décision n° 97/107/CE du 16 janvier 1997 relative à l'autorisation de méthodes de classement de carcasses de porcs en Belgique, modifiée par la Décision n° 97/734/CE du 15 octobre 1997;

Vu l'Accord de coopération du 18 juin 2003 entre l'Etat fédéral, la Région Flamande, la Région Wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche;

Vu l'Accord de coopération entre la Région Flamande, la REACUTE
;gion Wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale concernant l'exercice des compétences régionalisées dans le domaine de l'agriculture et de la pêche du 30 mars 2004;

Considérant l'attribution aux Régions des compétences dans le domaine agricole à partir du 1er janvier 2002;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par les lois du 29 décembre 1990 et du 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu l'arrêté royal du 21 janvier 1992 portant détermination de la grille de classement des carcasses de gros bovins, modifié par l'arrêté royal du 28 juin 2001;

Vu l'arrêté royal du 29 avril 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

Vu l'arrêté ministériel du 22 janvier 1992 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins, modifié par les arrêtés ministériels du 26 septembre 1997, du 22 novembre 1999 et du 29 juin 2001;

Vu l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

Vu l'arrêté ministériel du 8 décembre 2001 portant agrément d'un organisme interprofessionnel chargé d'effectuer le classement des carcasses de porcs et de gros bovins et en établissant les modalités d'application;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale, conformément à l'article 6 § 3bis, point 5 de la Loi spéciale du 8 août 1980, pour les mesures qui ont une incidence sur la politique agricole, en date du 20 décembre 2004;

Vu la délibération du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005;

Vu l'avis 38.449/3 du Conseil d'Etat, donné le 7 juin 2005, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, rendu le 24 janvier 2005;

Sur la proposition du Ministre de l'Economie

Texte Table des matières Début

CHAPITRE Ier. - Principes généraux.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions;

2° le Service : le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale;

3° le Service d'expertise : le ministère de la Région de Bruxelles-Capitale ou tout autre entité administrative désignée par lui en application de l'accord de coopération du 30 mars 2004 ou tout autre organisme mandaté par lui;

4° le fournisseur : la personne physique ou morale qui fait procéder aux opérations d'abattage;

5° le producteur : soit le responsable du dernier troupeau dans lequel le bovin a été détenu, au sens de l'article 1er, 5°, de l'arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiologie-surveillance des bovins, soit le responsable du dernier troupeau dans lequel le porc a été détenu, au sens de l'article 1er, 6°, de l'arrêté royal du 15 février 1995 relatif à l'identification des porcs.

Art. 2. Le présent arrêté définit les modalités d'application du règlement (CEE) N° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros

bovins et du règlement (CEE) N° 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs.

CHAPITRE II. - Classement, marquage et présentation des carcasses de gros bovins.

Art. 3. § 1er. Tous les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle moins de 75 gros bovins par semaine sont dispensés de classer et d'identifier les carcasses de ces bovins.

§ 2. Les abattoirs visés au § 1er peuvent cependant classer les carcasses à condition de respecter les dispositions communautaires et celles du présent arrêté et d'en avvertir préalablement le Service par écrit.

Art. 4. § 1er. Conformément à l'article 3, § 2, deuxième et troisième alinéas du règlement (CEE) n° 1208/81, la classe de conformation désignée à l'annexe Ire de ce règlement par la lettre S est utilisée.

§ 2. Chacune des classes prévues aux annexes Ire et II du règlement (CEE) n° 1208/81, peut être subdivisée en trois sous-positions au maximum. Celles-ci sont indiquées par les signes -, = ou +, selon le degré croissant respectivement de conformation et d'état d'engraissement. Le signe suit immédiatement la lettre ou le chiffre de la classe concernée.

§ 3. Le Ministre peut établir une ventilation de la catégorie en fonction de l'âge.

Art. 5. Il est interdit aux abattoirs, qui en vertu de l'article 3 du présent arrêté ne classent pas les carcasses, de faire figurer sur celles-ci des signes pouvant être confondus avec les marques de catégories et de classes définies à l'article 3 du règlement (CEE) n° 1208/81.

Art. 6. § 1er. Pour le classement, le marquage et le pesage, la carcasse est présentée sous une des 10 formes détaillées dans l'annexe Ire.

§ 2. L'émoissage est autorisé conformément aux dispositions de l'article 4, paragraphe 3 du règlement (CEE) n° 1208/81 et selon les modalités décrites à l'article 3 du règlement (CEE) n° 563/82.

§ 3. Le Ministre peut modifier les types de présentation fixés dans l'annexe Ire.

CHAPITRE III. - Classement, marquage et présentation des carcasses de porcs.

Art. 7. La carcasse est présentée conformément à l'article 2, premier alinéa, du règlement (CEE) n° 3220/84 du conseil du 13 novembre 1984, modifié par le règlement (CE) n° 3513/93 du conseil du 14 décembre 1993.

Art. 8. § 1er. Les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle moins de 200 porcs par semaine, sont dispensés d'effectuer le classement selon la teneur estimée en viande maigre.

§ 2. Les abattoirs visés au § 1er peuvent cependant classer les carcasses selon la teneur estimée en viande maigre à condition de respecter les dispositions communautaires et celles du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

§ 3. Les abattoirs qui classent les carcasses selon la teneur estimée en viande maigre peuvent effectuer un classement selon la conformation à condition de respecter les dispositions du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

Art. 9. Pour le classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre, les abattoirs sont tenus d'utiliser une des méthodes de classement approuvées pour la Belgique par la Commission des Communautés européennes. [1 Ces méthodes de classement sont décrites dans les annexes 2.A., 2.B., 2.C., 2.D. et 2.E.]¹

(1)<AM 2009-03-11/35, art. 1, 002; En vigueur : 04-04-2009>

Art. 10. Conformément à l'article 3, paragraphe 3 du règlement (CEE) n° 3220/84, la classe séparée de 60 % et plus de viande maigre, désignée par la classe S, est introduite. La grille de classement de l'article 3, paragraphe 2, dudit règlement est applicable pour les autres classes.

Art. 11. Pour le classement des carcasses de porcs selon la conformation, les abattoirs sont tenus d'utiliser une des méthodes de classement décrites en annexes 3.A ou 3.B.

Art. 12. § 1er. Pour faire approuver une nouvelle méthode de classement selon la teneur estimée en viande maigre, selon la conformation ou des modifications aux méthodes déjà agréées, l'intéressé doit soumettre au Service un dossier contenant les données suivantes :

1° une description technique de la méthode de classement avec, le cas échéant, une description des points sur lesquels la méthode existante visée aux articles 9 ou 11 a été modifiée;

2° une description du (des) site(s) où les tests peuvent être effectués;

3° la période de testage.

§ 2. Pour les carcasses qui sont soumises aux tests, une dérogation aux dispositions de l'article 11 est accordée.

Art. 13. § 1er. Le Service d'expertise est chargé d'effectuer les tests relatifs :

1° aux nouvelles méthodes de classement selon la teneur estimée en viande maigre et adaptations de méthodes de classement déjà agréées;

2° aux nouvelles méthodes de classement selon la conformation et aux adaptations de méthodes déjà agréées conformément à la procédure définie dans l'annexe 4 du présent arrêté.

§ 2. Le Service d'expertise rassemble les données définies dans l'annexe 4, 1°, du présent arrêté. Seuls les dossiers des méthodes testées favorablement font l'objet d'un protocole d'agrément.

Art. 14. L'appareillage utilisé est conforme et fiable. Pour en faire la preuve, l'abattoir est tenu de participer avec succès à la procédure d'essais organisée par le Service d'expertise, qui lui délivre une attestation.

Art. 15. § 1er. Le poids de la carcasse est déterminé à 0,2 kg près.

§ 2. Le classement selon la conformation est établi selon le schéma suivant :

Indice du type	Classe
----------------	--------

-	-
---	---

1,60 et moins	1
---------------	---

De 1,61 à 2,40	2
----------------	---

De 2,41 à 3,10	3
----------------	---

3,11 et plus	4
--------------	---

Art. 16. § 1er. Les carcasses sont marquées conformément à l'article 4 du règlement (CEE) n° 2967/85. Le Service peut autoriser un autre procédé de marquage.

§ 2. Si le classement selon la conformation a lieu, l'indice du type de la carcasse doit être apposé sur la couenne au niveau du dos, du flanc, du jambonneau arrière ou du jambon. L'indice du type est séparé de la mention de la teneur estimée en viande maigre par un tiret horizontal.

Art. 17. Il est interdit aux abattoirs, qui en vertu de l'article 8, § 1er, du présent arrêté ne classent pas les carcasses, de faire figurer sur celles-ci des signes pouvant être confondus avec les marques de classement relatives à la teneur estimée en viande maigre ou à la conformation.

CHAPITRE IV. - Formation, évaluation et agrément des classificateurs.

Art. 18. Le classement est opéré par des classificateurs agréés par le Service. Ceux-ci opèrent sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir.

Art. 19. § 1er. Le classement et le marquage des carcasses ne peuvent être exécutés que par des personnes physiques titulaires d'un agrément délivré par le Service au terme d'une formation suivie d'une évaluation.

§ 2. L'octroi de l'agrément est limité aux seules personnes physiques ayant suivi la formation et réussi l'évaluation. L'abattoir participera aux coûts engendrés par cette formation.

§ 3. La formation comprend :

1° une partie théorique portant sur la réglementation et les techniques en matière de classement de carcasses;

2° une partie pratique; en ce qui concerne les carcasses bovines, la partie pratique comprend au minimum trois sessions de classement qui doivent se faire dans au minimum deux abattoirs différents.

§ 4. L'évaluation est organisée par le Service d'expertise et a lieu dans l'abattoir où le candidat-classificateur souhaite opérer.

§ 5. La demande pour l'agrément visée au § 1er est adressée au Service par l'exploitant de l'abattoir.

§ 6. L'agrément est personnel et incessible. Il comporte notamment l'identité de son titulaire, son numéro d'agrément et la durée de validité de celui-ci.

§ 7. Le maintien de l'agrément est subordonné aux conditions suivantes :

1° le classificateur respecte correctement et complètement toutes les dispositions réglementaires relatives au classement;

2° le classificateur se soumet aux contrôles du Service d'expertise et du Service et suivre leurs instructions.

§ 8. L'agrément peut être retiré temporairement ou définitivement lorsque les conditions visées au § 7 ne sont pas respectées. En cas de manquements mineurs, le maintien de l'agrément peut être lié à la condition de suivre une formation supplémentaire.

CHAPITRE V. - Enregistrement, communication et gestion des résultats du classement.

Art. 20. § 1er. Les bandes de contrôle mentionnent le résultat du classement et l'abattoir prend toute disposition nécessaire afin de garantir la traçabilité parfaite des données d'identification, de type de présentation, de pesée et de classement des carcasses. De plus, le numéro d'agrément du classificateur qui a classé les carcasses est indiqué.

§ 2. Les données définies au § 1er sont conservées au moins jusqu'à la fin de l'année qui suit l'année en cours, soit via l'archivage des bandes de pesage, soit sur support électronique.

Art. 21. § 1er. La communication des résultats de classement au fournisseur se fait dans les huit jours suivant l'abattage. Cette communication est faite par écrit; néanmoins, elle peut être faite par voie électronique si le destinataire en a fait préalablement la demande.

§ 2. Pour les bovins, outre le résultat du classement l'abattoir communique au moins les données suivantes aux fournisseurs :

- 1° le numéro d'identification de l'animal;
- 2° la date d'abattage;
- 3° le poids de la carcasse chaude, et le type de présentation de carcasse;

§ 3. Pour les porcs, l'abattoir communique au moins les données suivantes au fournisseur des porcs vendus sur base du poids abattu :

- 1° la date d'abattage;
- 2° le poids de la carcasse chaude établi à 0,2 kg près;
- 3° la teneur estimée en viande maigre;
- 4° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

Art. 22. L'abattoir communique au Service, à sa demande, sous la forme prescrite les résultats du classement.

Art. 23. L'abattoir communique dans le mois suivant l'abattage, le résultat du classement au producteur qui en a fait la demande préalable.

CHAPITRE VI. - Contrôle et autocontrôle.

Art. 24. § 1er. Tout abattoir qui procède au classement des carcasses est tenu d'instaurer, d'appliquer et de maintenir un système d'autocontrôle couvrant le classement proprement dit, la conservation des résultats du classement et la communication de ces résultats conformément aux dispositions du chapitre V.

§ 2. Le système d'autocontrôle porte au moins sur les éléments suivants :

- 1° la disponibilité suffisante de classificateurs agréés;

2° les éléments objectifs d'information mis à disposition du classificateur pour permettre la détermination de la catégorie selon les dispositions de l'article 3, § 1er, du règlement (CEE) 1208/81, et le cas échéant, de la sous-catégorie visée à l'article 4, § 2, du présent arrêté;

3° la nature des données reprises sur les étiquettes, ainsi que la procédure d'importation de ces données;

4° la concordance entre l'animal et les données d'identification et de classement de la carcasse;

5° le bon fonctionnement de l'appareillage;

6° la conservation des résultats individuels relatifs à la pesée, à la présentation et au classement de chaque animal abattu;

7° la transmission des résultats;

8° la communication des résultats du classement au fournisseur : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication;

9° la communication des résultats du classement au producteur de l'animal abattu ayant fait la demande : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication;

10° la communication des résultats du classement au Service sous la forme prescrite : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication.

§ 3. L'ensemble des procédures mises en place en vue de satisfaire aux dispositions des §§ 1er et 2 sont décrites dans un document dénommé "procédure d'autocontrôle", qui est soumis à l'approbation du Service. Toute modification du document approuvé est également soumise à l'approbation préalable du Service.

Art. 25. § 1er. La Région de Bruxelles-Capitale reconnaît la formation des contrôleurs en classification des carcasses formés au sein des autres régions ou Etats membres de l'Union européenne.

§ 2. Le service désigne les contrôleurs mandatés à contrôler sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale.

CHAPITRE VII. - Dispositions finales.

Art. 26. Le Ministre fixe les modalités d'application nécessaires pour la bonne exécution de cet arrêté. Il peut en outre apporter des modifications aux annexes de cet arrêté pour les adapter aux évolutions techniques.

Art. 27. Il est interdit à tout abattoir qui doit procéder au classement des carcasses de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre, de livrer

ou de céder, d'exporter des carcasses ou quartiers qui n'ont pas été soumis au classement prescrit par le présent arrêté.

Art. 28. Les personnes qui dans l'exercice de leurs fonctions interviennent dans la collecte, l'enregistrement, la conservation des données prennent toute précaution afin de garder la confidentialité de toutes informations individuelles provenant des abattoirs.

Art. 29. L'abattoir et le classificateur agréés sont tenus de prêter toute assistance aux personnes désignées par le Service en vue de l'exécution des missions de contrôle.

Cette assistance consiste notamment à accorder le libre accès à l'ensemble des installations de l'abattoir et à présenter les documents et informations relatifs au classement.

Art. 30. § 1er. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et sanctionnées conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

§ 2. Sont également d'application les dispositions de l'arrêté royal du 15 mai 2001 relatif aux amendes administratives, visées par l'article 8 de ladite loi. Pour l'application de cet arrêté, le fonctionnaire compétent désigné est le Secrétaire général adjoint du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale et, s'il est empêché, le fonctionnaire qui le remplace.

Art. 31. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 21 janvier 1992 portant détermination de la grille de classement des carcasses de gros bovins;

2° l'arrêté royal du 29 avril 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

3° l'arrêté ministériel du 22 janvier 1992 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins;

4° l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

5° l'arrêté ministériel du 8 décembre 2001 portant agrément d'un organisme interprofessionnel chargé d'effectuer le classement des carcasses de porcs et de gros bovins et en établissant les modalités d'application.

Art. 32. Le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 22 septembre 2005.

Le Ministre-Président,

Ch. PICQUE

Le Ministre de l'Economie,

B. CEREXHE

ANNEXES.

Art. N1. Annexe 1. - Description des types de présentations de carcasses.

(Tableau non repris pour motifs techniques. Voir M.B. 09-11-2005, p. 48081).

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005, portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Le Ministre-Président,

Ch. PICQUE

Le Ministre de l'Economie,

B. CEREXHE

Art. 1N2. Annexe 2. A. - Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM).

1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'une sonde Sydel haute définition d'un diamètre de 8 mm, d'une diode photo-émettrice infrarouge (Honeywell) et de deux photo-récepteurs (Honeywell). La distance opérable est comprise entre 0 et 105 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$y = 59,902386 - 1,060750x_1 + 0,229324x_2.$$

Dont :

y = le pourcentage estimé de la viande maigre dans la carcasse;

x₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte;

x_2 = l'épaisseur du muscle exprimée en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_1 .

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 120 kilogrammes.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure est contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- dans la demi-carcasse gauche;
- une 1^{re} fois entre la 2^e et la 3^e dernière côte (emplacement de mesure de référence);
- une 2^e fois entre la 3^e et la 4^e dernière côte (emplacement de mesure officiel);
- horizontalement et parallèlement au plan de découpe;
- à 6 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au creux de la panse.

Les deux emplacements de piqûre permettent de découvrir et de remédier à certaines erreurs de piqûre.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005, portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Art. 2N2. Annexe 2. B. - Giralda Choirometer - PG 200.

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil est équipé d'une sonde (Siemens KOM) d'un diamètre de 6 millimètres avec une photo-diode (LED Siemens F 28) et un photo-détecteur (Siemens F 232) d'une distance opérable entre 0 et 125 millimètres.

Les valeurs de mesure sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$y = 48,605031 - 0,822075x_1 + 0,378669x_2.$$

Dont :

y = pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

x1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte;

x2 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x1.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 120 kilogrammes.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure est contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- dans la demi-carcasse gauche;
- entre la 3e et la 4e dernière côte;
- horizontalement et perpendiculairement au plan de piquûre;
- à 7 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au creux de la panse.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Le Ministre-Président,

Ch. PICQUE

Le Ministre de l'Economie,

B. CEREXHE

Art. 3N2. [1 Annexe 2.C. - Appareil de classement VCS 2000-3C et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre.

1° Description de l'appareil de classement

Le VCS 2000-3C est un système de traitement d'images pour la détermination automatique de la teneur en viande maigre. Le système est utilisé en ligne dans le système d'abattage, un dispositif de

trois caméras filmant automatiquement les demi-carcasses de porc. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'images.

Le système comprend :

- une installation comprenant les éléments suivants pour l'évaluation du profil du jambon :

a) un mécanisme de positionnement assurant une prise d'image orthogonale de la demi-carcasse gauche;

b) une caméra monochrome située dans un boîtier protégé;

c) un arrière-fond blanc;

d) une installation lumineuse consistant en deux sources de lumières illuminant l'arrière-fond de façon à produire un contraste fort et sans ombre avec la carcasse à mesurer;

e) un calibre permettant à tout moment de vérifier le système. le calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale de largeur et une mesure d'angle. Le calibre sera, soit d'un type à accrocher, soit de type à poser au sol;

- une installation comprenant les éléments suivants pour l'évaluation de l'ensemble de l'intérieur de la carcasse :

a) un mécanisme de positionnement permettant de positionner l'intérieur de la moitié de la carcasse à mesurer à la verticale des caméras polychromes. Il est installé un mécanisme de positionnement complémentaire écartant les deux demi-carcasses en bloquant temporairement la demi-carcasse qui n'est pas mesurée;

b) deux caméras polychromes situées dans un boîtier protégé;

c) un arrière-fond bleu;

d) une installation lumineuse consistant en deux sources de lumières illuminant l'intérieur de la carcasse de façon à produire une image claire et nette;

e) un calibre permettant à tout moment de vérifier le système. le calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale de largeur. le calibre sert également à contrôler la netteté de l'image;

- une unité d'analyse d'image : l'unité d'analyse d'image comprend le matériel et le logiciel assurant l'analyse d'image.

Les valeurs mesurées sont converties par l'appareil-même en une estimation de la teneur en viande maigre.

2° Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre

La teneur en viande maigre estimée de la carcasse est calculée sur la base de la formule suivante :

$$Y^{\wedge} = 54,078892 + 0,037085 * X5 + 0,256113 * X15 + 0,021655 * X16 + 33,97699 * X59 - 0,149103 * X88 - 0,106705 * X90 - 0,0768985 * X91 - 0,079832 * X95 - 0,079042 * X96 - 0,084983 * X97$$

+ 0,039831*X107 - 0,681172*X108 + 0,234541*X109 - 0,059871*X113 - 4,149651*X120 - 36,8824*X147 - 19,9219*X149 - 7,512613*X156 - 0,086669*X168 - 0,545069*X171 -

0,386719*X173 - 0,025001*X175 - 1,410422*X186 - 0,32873*X192 - 0,260074*X193 - 0,08137*X196 + 141,2392*X198 - 141,236*X199 - 12,7862*X222 - 27,3973*X227 - 289,576*X228 + 425,3549*X233 + 14,62961*X234 - 0,97067*X242 - 2,084821*X243 - 3,11945*X259 + 14,72706*X270 - 0,949448*X273

où :

$Y^{\wedge}$ = teneur en viande maigre estimée de la carcasse

X5 = la distance moyenne de la ligne traversant le centre de gravité jusqu'à l'extérieur du jambon

X15 = l'angle entre la ligne traversant le centre de gravité et l'axe X

X16 = l'angle entre la ligne traversant le centre de gravité et la tangente sur le jambon

X59 = le rapport entre la superficie de la carcasse du côté dorsal de la ligne traversant le centre de gravité et la superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité

X88 = l'épaisseur minimal du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 et 2

X90 = l'épaisseur maximale du lard dorsal (y compris la couenne) dans le tiers crânien de la carcasse

X91 = l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X95 = l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 4

X96 = l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le tiers crânien de la carcasse

X97 = l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 4 compris

X107 = le rapport entre la superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité et la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 2

X108 = le rapport entre la superficie du tissu musculaire dans le secteur 3 et la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 3

X109 = le rapport entre la superficie du tissu musculaire dans le secteur 4 et la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 4

X113 = l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5

X120 = le rapport entre la longueur du jambon, mesurée sur la ligne traversant le centre de gravité, et la largeur du jambon à un tiers de la superficie du jambon

X147 = le rapport entre l'épaisseur minimal du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 et 2 et la hauteur moyenne de la carcasse

X149 = le rapport entre l'épaisseur minimal du lard dorsal (y compris la couenne) dans le tiers crânien de la carcasse et la hauteur moyenne de la carcasse

X156 = le rapport entre l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 4 compris et la hauteur moyenne de la carcasse

X168 = le rapport entre la distance entre les points de référence sur le jambon et le pied avant, mesurée sur l'axe Y, et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X171 = le rapport entre la distance entre les points de référence sur le jambon et le pied avant, mesurée sur la ligne traversant le centre de gravité, et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X173 = le rapport entre la hauteur moyenne de la carcasse dans les deux tiers crânien de la carcasse et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X175 = le rapport entre la longueur de la colonne vertébrale dans le secteur 1 et l'épaisseur moyenne du lard dorsal(y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X186 = le rapport entre l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 4 et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X192 = le rapport entre l'épaisseur du tissu musculaire + lard dorsal (y compris la couenne) à deux tiers de la longueur de la carcasse (mesurée jusqu'à la moitié de la colonne vertébrale) et l'épaisseur moyenne du lard dorsal(y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X193 = le rapport entre l'épaisseur moyenne du tissu musculaire + lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 (mesurée jusqu'à la moitié de la colonne vertébrale) et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X196 = le rapport entre l'épaisseur moyenne du tissu musculaire dans le secteur 5 (mesurée jusqu'à la moitié de la colonne vertébrale) et l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X198 = le rapport entre la superficie de la carcasse du côté dorsal de la ligne traversant le centre de gravité et la superficie totale de la carcasse

X199 = le rapport entre la superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité et la superficie totale de la carcasse

X222 = le rapport entre la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris et la superficie totale de la carcasse

X227 = la proportion entre la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 et la superficie totale de la carcasse

X228 = la proportion entre la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 et 2 et la superficie totale de la carcasse

X233 = le rapport entre la superficie du tissu musculaire dans le secteur 2 et la superficie totale de la carcasse

X234 = le rapport entre la superficie du tissu musculaire dans le secteur 3 et la superficie totale de la carcasse

X173 = le rapport entre la superficie de la carcasse dans la neuvième partie caudale de la carcasse et la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X243 = le rapport entre la superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité dans la neuvième partie caudale de la carcasse et la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X259 = le rapport entre la superficie dans le secteur 2 (mesurée jusqu'à la moitié de la colonne vertébrale) et la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X270 = le rapport entre la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 3 et 4 et la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 compris

X273 = la proportion entre la superficie du tissu musculaire dans le secteur 1 et la superficie totale du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 1

Les surfaces sont mesurées en mm², les angles en degrés, et les distances, hauteurs, épaisseurs et largeurs en mm.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3° Mode d'emploi

Au début de chaque journée d'abattage, le système d'analyse d'images est vérifié à l'aide d'un calibre.

Les évaluations du profil du jambon se font sur la demi-carcasse gauche.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 11 mars 2009 modifiant l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Bruxelles, 11 mars 2009.

Le Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-compétent pour la Politique agricole,

B. CEREXHE]

(1)<Inséré par AM 2009-03-11/35, art. 2, 002; En vigueur : 04-04-2009>

Art. 4N2. [1 Annexe 2.D. - Appareil de classement Hennessy Grading Probe (HGP4) et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre.

1° Description de l'appareil de classement

L'appareil HGP4 est équipé d'une sonde de 5,95 mm de diamètre (et de 6,3 mm de lame de chaque côté de la pointe de la sonde) contenant une photodiode et un photo-détecteur d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 120 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP4 lui-même.

2° Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre

La teneur en viande maigre estimée de la carcasse est calculée sur la base de la formule suivante :

$$Y^{\wedge} = 65,42464 - 1,06279 * X1 + 0,17920 * X2$$

où :

$Y^{\wedge}$ = teneur en viande maigre estimée de la carcasse

X1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à six centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte;

X2 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée à six centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte;

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3° Mode d'emploi

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage.

Ce cube de testage représente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 48 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement doivent pouvoir être imprimés. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- a) dans la demi-carcasse gauche;
- b) entre la troisième dernière et la quatrième dernière côte;
- c) horizontalement et parallèlement au plan de coupe;
- d) à 6 cm du plan de coupe.

La pointe de la sonde de mesure doit être enfoncée jusqu'au creux de la panse.

(Image non reprise pour des raisons techniques, voir M.B. du 25-03-2009, p. 24036)

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 11 mars 2009 modifiant l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 11 mars 2009.

Le Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles

compétent pour la Politique agricole,

B. CEREXHE]1

(1)<Inséré par AM 2009-03-11/35, art. 2, 002; En vigueur : 04-04-2009>

Art. 5N2. [1 Annexe 2.E. - Appareil de classement Optiscan-TP System et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre.

1° Description de l'appareil de classement

L'épaisseur du lard et du muscle est relevée par un mesurage optique à deux endroits déterminés de la carcasse à l'aide d'un appareil à commande manuelle. Un système de traitement d'images prend une photographie des deux points de mesurage qui est conservée et peut faire l'objet d'un contrôle ultérieur. A l'aide de ces données, la teneur en viande maigre de la carcasse est calculée au moyen de la formule ci-dessous.

2° Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre

La teneur en viande maigre estimée de la carcasse est calculée sur la base de la formule suivante :

$$Y^{\wedge} = 53,04153 - 0,68318 * X1 + 0,23131 * X2$$

où :

$Y^{\wedge}$ = teneur en viande maigre estimée de la carcasse

$X1$ = l'épaisseur du lard minimale (y compris la couenne) en millimètres couvrant le muscle lombaire (musculus gluteus medius)

$X2$ = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crânienne) du muscle lombaire (musculus gluteus medius) et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3° Mode d'emploi

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage représente une valeur fixe de l'épaisseur de graisse et de l'épaisseur du muscle lombaire. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement doivent pouvoir être imprimés. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour le muscle lombaire, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

(Image non reprise pour des raisons techniques, voir M.B. du 25-03-2009, p. 24037)

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 11 mars 2009 modifiant l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 11 mars 2009.

Le Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles

compétent pour la Politique agricole,

B. CEREXHE]1

(1)<Inséré par AM 2009-03-11/35, art. 2, 002; En vigueur : 04-04-2009>

Art. 1N3. Annexe 3. A. - PIC 2000 - Classification de carcasses de porcs par vision.

Au moment de la prise de vue, la carcasse est présentée de dos par rapport à la caméra

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un bloc caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé. La caméra sera placée à une distance suffisante de la chaîne d'abattage de façon à limiter l'effet de parallaxe. En cas de limitation de distance, soit un boîtier intermédiaire entre la carcasse et la caméra sera installé avec dispositif intégré de renvoi d'image à 90°, soit l'installation d'un dédoublement de la caméra sera envisagée pour limiter l'angle de prise de vue;

b) un bac à lumière.

Un bac à lumière étanche installé à l'arrière de la chaîne d'abattage à hauteur du passage des carcasses, qui permet à la caméra d'observer le contour des carcasses avec un excellent contraste;

c) une unité électronique de contrôle.

Une unité électronique de contrôle qui comprend le traitement d'images, le calcul des mesures, la liaison série (RS 232), l'affichage des résultats, ...;

d) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

Le mécanisme de positionnement des demi-carcasses à contrôler est situé à hauteur du poste de contrôle par vision.

Un dispositif pneumatique ou électrique commande une barre horizontale qui va se placer un court instant contre la demi-carcasse côté découpe. La demi-carcasse qui avance sur son tinet vient alors s'appuyer sur cette barre, ce qui entraîne son redressement à hauteur du poste de contrôle de façon à la présenter avec le plan de sa découpe orienté dans la direction de l'axe de visée de la caméra. C'est à cet instant que la prise de vue est faite. Le plan de la découpe de la carcasse est donc perpendiculaire à l'axe de circulation des tinets au moment de la prise d'image.

Selon la configuration de l'abattoir, une barre-guide horizontale parallèle au convoyeur sera aussi éventuellement placée un peu en dessous du niveau des tinets de façon à stabiliser les carcasses en limitant leur balancement par compression au niveau de la patte;

e) un calibre (étalon).

Le calibre fourni permet à tout moment de vérifier le système. Ce calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale de largeur et une mesure d'angle.

Le calibre sera soit d'un type à accrocher à un tinet soit de type à poser au sol.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la conformation.

L'indice du type d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$y = 7,023 - 0,02087x_1 + 0,03123x_2 - 0,03492x_3.$$

Dont :

y = indice du type de la carcasse;

x1 = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement;

x2 = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale;

x3 = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 120 kilogrammes.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, le système est testé à l'aide d'un gabarit approuvé par le Service d'expertise. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 2 mm pour la largeur maximale du jambon ou de 2° pour l'angle du jambon, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

L'identification de la carcasse, le poids de la carcasse et la teneur estimée en viande maigre seront transférés complets et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au PIC 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005, portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Art. 2N3. Annexe 3. B. - VCS 2000 - Classification de carcasses de porcs par vision.

Au moment de la prise de vue, la carcasse est présentée de dos par rapport à la caméra

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

Le mécanisme de positionnement consiste en une barre-guide latérale commandée par des commutateurs sur la ligne des tubes. Au moment où la demi-carcasse approche du système, le commutateur change la position de la carcasse de sorte que les deux demi-carcasses soient positionnées en angle droit par rapport à la ligne des tubes;

b) une caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé;

c) un arrière-fond.

Un arrière-fond fixe est réalisé par une paroi peinte;

d) une installation lumineuse.

L'installation lumineuse consiste en 2 sources de lumières illuminant l'arrière-fond de façon à produire un contraste fort et sans ombre avec la carcasse à mesurer;

e) une unité de vision.

L'unité de vision contient le hardware et le software nécessaires.

f) un calibre (étalon).

Le calibre fourni permet à tout moment de vérifier le système. Ce calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale de largeur et une mesure d'angle.

Le calibre sera soit d'un type à accrocher à un tinet soit de type à poser au sol.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la conformation.

L'indice du type d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$y = 6,416 - 0,01167x_1 + 0,02968x_2 - 0,05146x_3.$$

Dont :

y = indice du type de la carcasse;

x₁ = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement;

x₂ = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale;

x₃ = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 120 kilogrammes.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, le système est testé à l'aide d'un gabarit approuvé par le Service d'expertise. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 2 mm pour le largeur maximale du jambon ou de 2° pour l'angle du jambon, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

L'identification de la carcasse, le poids de la carcasse et la teneur estimée en viande maigre seront transférés complets et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au VCS 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Le Ministre-Président,

Ch. PICQUE

Le Ministre de l'Economie,

B. CEREXHE

Art. N4. Annexe 4. - Tests des méthodes de classement selon la conformation.

1° La méthode de classement des carcasses selon la conformation est testée sur un échantillon avec une grande dispersion de conformation et composé d'au moins 500 carcasses dont la teneur en viande maigre a été déterminée au moyen d'une méthode de classement agréée et la conformation au moyen de la méthode de référence agréée pour le classement selon la conformation. Le testage des méthodes consiste à contrôler l'exactitude d'un certain nombre de mesures de carcasse, et à établir une comparaison par la régression avec l'indice du type calculé suivant une méthode agréée comme référence.

Les mesures de carcasse à prendre par la méthode sont :

a) l'angle du jambon exprimé en degrés, mesuré contre la ligne horizontale du côté intérieur du jambon.

b) la largeur maximale du jambon, exprimée en mm.

Ces mesures doivent être prises sur la demi-carcasse gauche.

2° L'établissement d'une comparaison par la régression se fait sur base des résultats de mesure de l'appareil de classement agréé, la méthode de référence agréée pour la détermination de la conformation et la méthode non encore agréée de détermination de la conformation.

Le fonctionnement exact des différents éléments de la méthode sera contrôlé par la mesure de gabarits qui reproduisent les différents types de carcasses porcines.

3° L'établissement du test.

La méthode est testée au moyen d'une installation de mesure entièrement montée. Tous les coûts de préparation des mesures exécutées sont à charge de l'intéressé qui veut faire tester une méthode.

Sur un plan représentant l'installation, les points suivants concernant les systèmes d'analyse virtuelle sont mentionnés :

a) la distance horizontale et verticale entre la caméra et la chaîne d'accrochage.

b) l'emplacement de l'arrière-plan et de l'installation d'éclairage.

c) l'emplacement de la barre de mesure vis-à-vis de la chaîne d'accrochage.

d) la position de la carcasse par rapport à la caméra (dorsale ou ventrale).

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 22 septembre 2005 portant détermination de la grille de classement et les modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Le Ministre-Président,

Ch. PICQUE

Le Ministre de l'Economie,

B. CEREXHE.